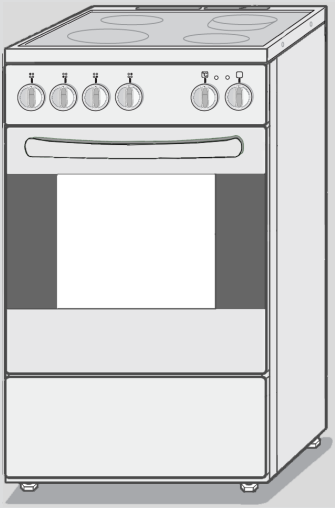
neckermann VERSAND

LLOYDS

Elektro-Standherd 310/124



Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Neckermann
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an die Neckermann-Kundenbetreuung.
Die Telefonnummer entnehmen Sie bitte dem aktuellen Hauptkatalog.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Neckermann Versand AG

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4

Worauf Sie achten müssen 5
Schäden vermeiden 5

Gerätebeschreibung 6

Vor dem ersten Gebrauch 8

Energiespartipps 9
Tipps zum Geschirrkauf 9
Tipps zur Anwendung 10
Tipps zur Benutzung des Backofens 10

Kochstellen 11
Wichtige Hinweise 11
Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld 11
Bedienung der Kochstellen 12
Bedienung der Bräterstelle 13
Restwärmeanzeige 13

Backofen 14
Bedienung 14
Betriebsarten 14
Einschubebenen 16
Backofen-Zubehörteile 17

Inhaltsverzeichnis

Backen **18**
Hinweise 18
Backen mit Ober-/Unterhitze 18
Tipps zum Backen 18

Backtabelle **19**

Braten **20**
Tipps zum Geschirr 20
Hinweise zum Braten 20

Brattabelle **21**

Grillen und Überbacken **22**
Tipps zum Grillen 22

Grilltabelle **23**

Reinigung und Pflege **24**
Frontgehäuse 24
Glaskeramik-Kochfeld 24
Backofen 26
Zubehör 26
Einhängegitter 27
Backofentür 28

Was tun bei Problemen? **29**

Austausch von Geräteteilen **30**
Backofenlampe 30
Sonstiges Zubehör 30

Hinweise zur Entsorgung **31**

Montageanleitung **32**
Sicherheitshinweise für den Installateur 32
Herdaufstellung 32
Elektroanschluss 33

Technische Daten **34**

Kundendienst **35**

Garantie-Information **36**

Sicherheitshinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochstelle ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der Backofentür eingeklemmt werden. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht. Ebenfalls keine brennbaren Gegenstände auf die Kochstellen legen.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Flüssigkeit die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Es entsteht Dampfdruck, der den Topf plötzlich hochspringen lässt. Um die Verletzungsgefahr zu vermeiden, nur trockene Töpfe auf trockene Kochstellen stellen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Im Geschirrwagen befindliche Teile wie Papier, Topflappen, Plastikbeutel, Reinigungssprays und -mittel können bei Benutzung des Backofens einen Brand verursachen. Deshalb ist die Lagerung entzündlicher Teile im Geschirrwagen verboten. Den Geschirrwagen nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Backblech, Fettpfanne usw.) verwenden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochstellenschalter und Herdsicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

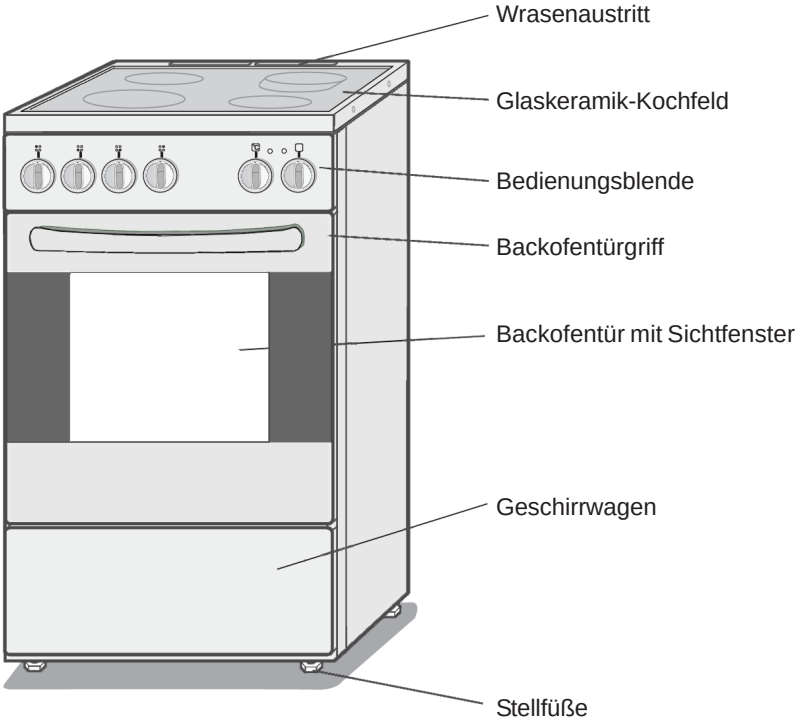
- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Zucker, Kunststoffe, Alufolie, Kochgeschirr mit bestimmter Emailqualität kann durch hohe Temperaturen beim Kochen angeschmolzen werden. Der angeschmolzene Gegenstand geht eine feste Verbindung mit der Glaskeramikoberfläche ein. Beim Abnehmen werden am Rand oder innerhalb der Kochzone Teile aus der Glaskeramikoberfläche herausgerissen; Löcher oder Ausmuschelungen entstehen.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.

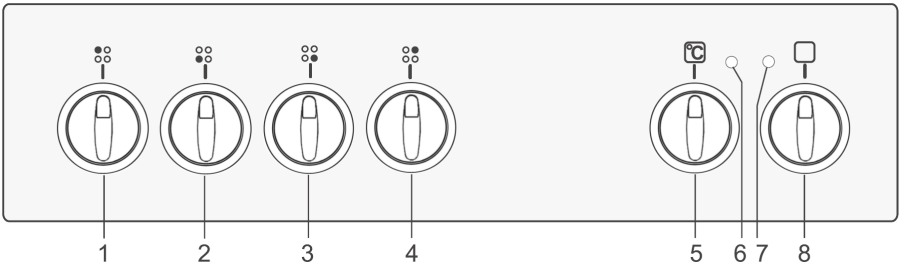
Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

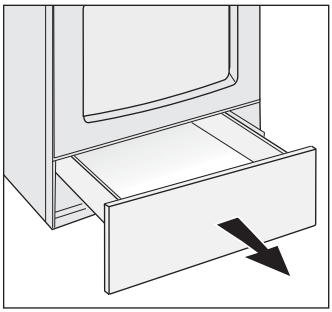
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Kochen, Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Gerätebeschreibung





1 Schalter für Kochstelle, hinten links
2 Schalter für Kochstelle, vorne links
3 Schalter für Kochstelle, vorne rechts
4 Schalter für Kochstelle, hinten rechts
5 Temperaturregler für Backofen
6 Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an dass der Backofen oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.
7 Backofenkontrolllampe. Sie leuchtet, solange der Backofen aufheizt und sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.
8 Funktions-Wahlschalter für Backofen



Geschirrwagen

Der Geschirrwagen dient nur zum Aufbewahren der Zubehörteile (Rost, Backblech, etc.).

Wichtig:

Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen.

Es dürfen daher keine brennbaren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Beschädigungen

Das gesamte Gerät auf Beschädigungen überprüfen. Speziell am Glaskeramik-Kochfeld auf Risse oder Brüche achten.
Falls ein Transportschaden festgestellt wird, das Gerät nicht in Betrieb nehmen. In diesem Fall bitte an die Kundenbetreuung wenden.

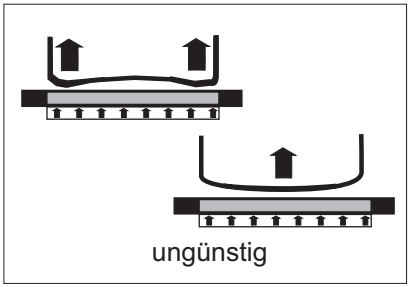
Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramik mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel.
Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

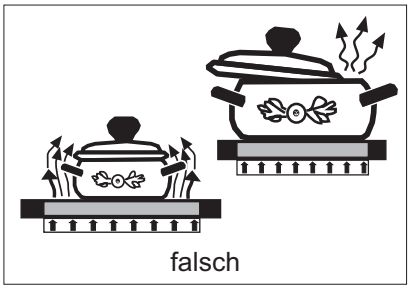
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

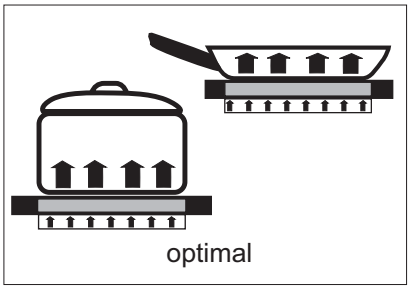
Energiespartipps



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.



Gutes Kochgeschirr.

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Herd und dem Kochgeschirr umzugehen.

Es gilt der Grundsatz:
Je besser Topf und Pfanne, desto geringer der Stromverbrauch!

Tipps zum Geschirrkauf

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Energiespartipps

Tipps zur Anwendung

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Kochtöpfe und Pfannen nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten und zum Garzeitende die Kochstelle einige Minuten vorher ausschalten um die Restwärme zu nutzen.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochstelle und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Durchmesser der Kochstellen entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Tipps zur Benutzung des Backofens

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Kochstellen

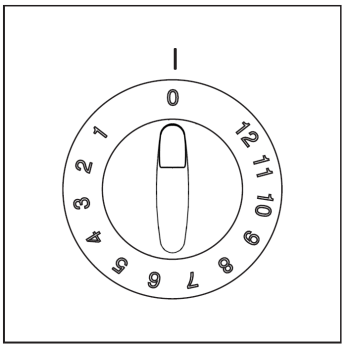
Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochstellenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

Kochstellen



Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

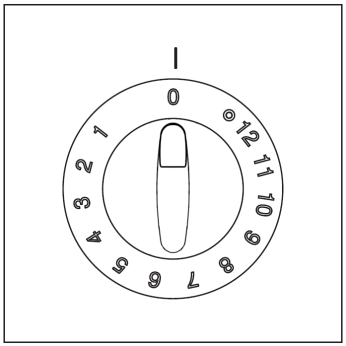
Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole neben den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.

Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1 - 3	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
4	Fortkochen
5 - 7	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
8	Braten, Einbrenne herstellen
9 - 11	Braten
12	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Kochstellenschalter für Bräterstelle

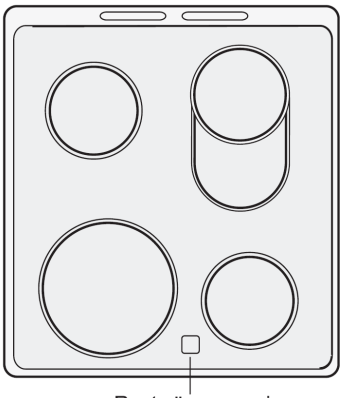
Bedienung der Bräterstelle

Bei der Bräterstelle kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden. Die Kochstelle wird mit dem zugehörigen Kochstellenknebel ein- und ausgeschaltet.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ ; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

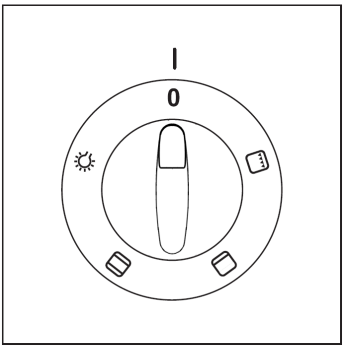
High-Light-Heizkörper

Kochstellen mit HIgh-Light-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufglühzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

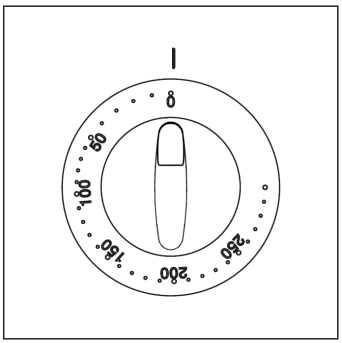


Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.
Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.
Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Funktions-Wahlschalter



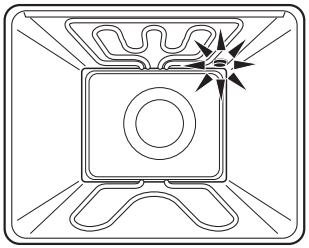
Temperaturregler

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.

Betriebsarten

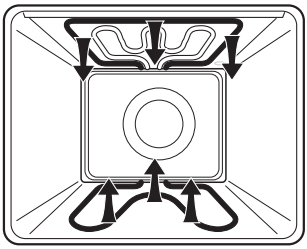
Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



Backofenbeleuchtung

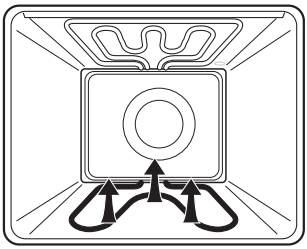
Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Am Ende eines Brat- oder Backvorganges kann die Nachwärme ausgenützt werden, während der Backofen noch beleuchtet ist.

In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



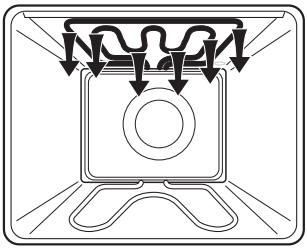
Ober-/ Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.



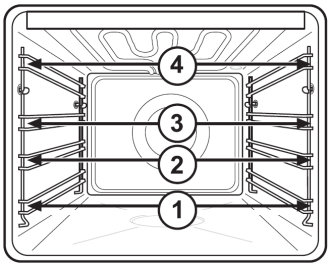
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite des Backgutes stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).



Großflächengrill

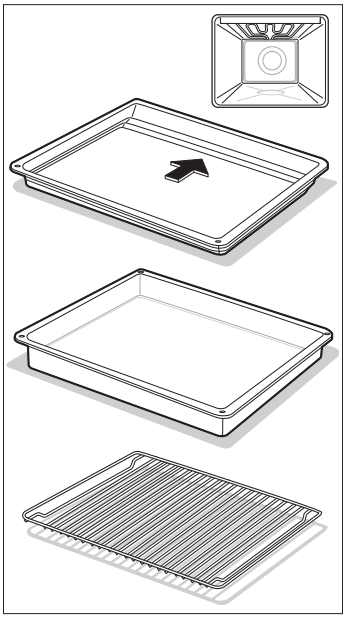
Die Wärmeabgabe erfolgt direkt durch die an der Garraumdecke befindlichen Infrarot-Grillheizkörper.
Diese Betriebsweise eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken, wie Steaks, Würstchen, Schnitzel, Koteletts usw.



Einschubebenen

Das Zubehör (Rost, Fettpfanne, Backblech) kann in **4 Ebenen** in den Backofen eingeschoben werden.
In den nachfolgenden Tabellen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben beachten!

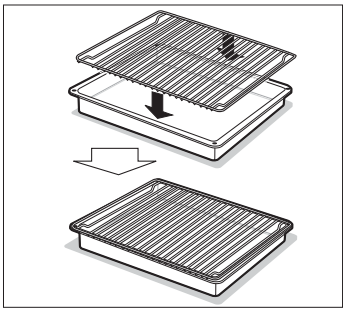


Backofen-Zubehörteile

Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen

Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft.

Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Bei Braten auf dem Rost, den Rost in die Fettpfanne einlegen.

Backen

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?

Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen

Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell

Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform, setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein oder schalten Sie gegen Ende der Backzeit die Betriebsart Unterhitze ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken z.B. Käsekuchen

Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Bei *** Backofen vorheizen**.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen			
Napf- und Rodonkuchen	2	170-180	50-70
Kastenkuchen	1	170-180	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	45-60
Käsekuchen, Springform	2	170-180	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	60-70
Biskuittorte*	2	170-180	30-40
Streuselkuchen	2	180-200	25-35
Obstkuchen	2	170-180	40-60
Zwetschgenkuchen	2	180-200	30-50
Biskuitrolle*	1	170-190	15-20
Rührkuchen	3	160-170	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	25-35
Stollen*	2	170-180	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	40-60
Pikantes Gebäck			
Quiche	2	170-180	45-60
Pizza*	2	200-220	20-30
Brot*	2	190-210	50-60
Brötchen*	2	210-230	10-20
Kleingebäck			
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	10-20
Spritzgebäck	3	160-180	20-25
Eiweißgebäck	2	100-110	60-120
Hefekleingebäck	2	180-190	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	15-30
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck			
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	45-60
Käsekuchen	2	180-200	60-75
Pizza	2	200-220	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	20-30

***** Backofen vorheizen

Braten

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstükken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie den Rost in die Fettpfanne ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch				
Rinderbraten	1500	2	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	2	220-230	25-35
Roastbeef, rosa	1000	2	220-230	30-40
Roastbeef, durch	1000	2	220-230	35-45
Schweinefleisch				
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	120-150
Schweineschulter	1500	2	200-220	120-140
Rollbraten	1500	2	200-220	120-140
Kassler	1500	2	180-200	90-120
Hackbraten	1500	2	200-220	60-70
Kalbfleisch				
Kalbsrollbraten	1500	2	190-200	90-120
Kalbshaxen	1750	2	180-200	120-130
Lammfleisch				
Lammrücken	1500	2	190-200	90-120
Hammelkeule	1500	2	190-200	120-130
Wild				
Hasenrücken	1500	2	190-210	90-120
Rehkeule	1500	2	190-210	90-120
Wildschweinkeule	1500	2	190-210	90-120
Geflügel				
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	60-70
Poularde	1500	2	200-210	70-90
Ente	1700	2	170-190	120-150
Gans	4000	2	180-200	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	180-240
Fisch				
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile **sehr heiß**. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fischstükken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
				1. Seite	2. Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	220	7 - 10	7 - 10
Fisch					
2 Lachscheiben	400	3	220	5 - 6	5 - 6
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	200	5 - 7	-

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Gehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig: Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im aktuellen Hauptkatalog entsprechende Pflegemittel.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.
Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben.
Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flekken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

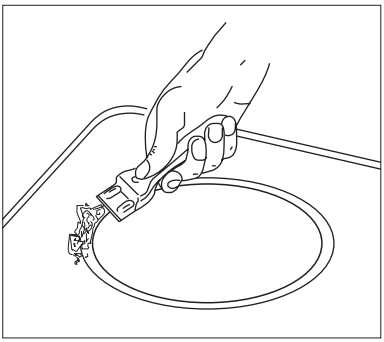
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik- Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.



Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder (nicht im Lieferumfang enthalten)

Reinigung und Pflege

Backofen

Die Reinigung des Backofens kann in der üblichen Art und Weise durch Backofenspray oder durch Anwendung der Aqua Clean Funktion erfolgen.

Aqua Clean-Funktion:

- Die Fettpfanne in die unterste Ebene im Backofen einschieben.
- Etwa 0,5 Liter Wasser mit einem Spritzer Spülmittel in die Fettpfanne gießen.
- Die Betriebsart Unterhitze wählen und 50°C einstellen.
- Nach einer halben Stunde den Backofen ausschalten. Die aufgeweichten Speisereste können mit einem Putzlappen entfernt werden.

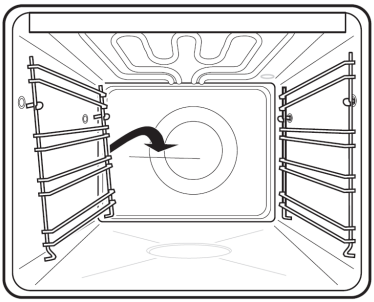
Konventionelle Reinigung (Backofenspray)

Bei hartnäckigen Verschmutzungen die nachfolgenden Hinweise beachten.

- Vor dem Reinigen den Backofen auskühlen lassen. Er lässt sich leichter Reinigen, wenn er noch handwarm ist.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc. verwenden.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das gilt auch für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Einhängegitter

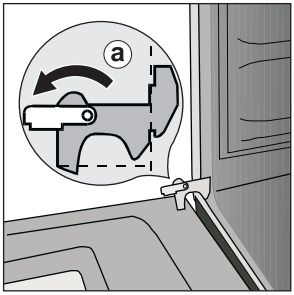
Zum Reinigen können die Einhängegitter abgenommen werden.

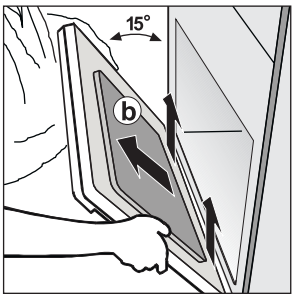
Ausbau

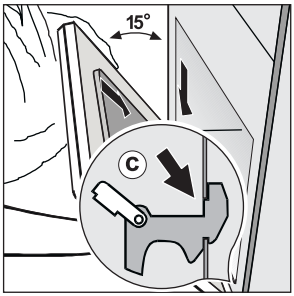
Die Einhängegitter etwas nach oben anheben und dann zur Mitte hin führen.

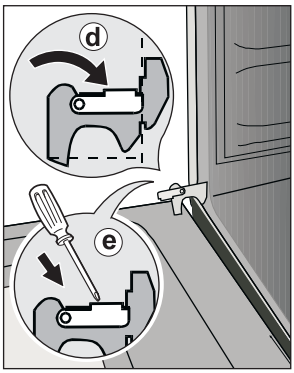
Einbau

Die Einhängegitter mit den beiden Haltestiften in die Löcher der Backofenseitenwand einhängen.









Backofentür

Backofentür aushängen

Um den Backofen leicht zu reinigen, lässt sich die Backofentür herausnehmen.

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Dann die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag aufklappen (a).

Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen und die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (b).

Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (c). Dabei auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.

Anschließend die Tür langsam nach unten schwenken.
Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen (in diesem Fall die Tür wieder hoch schwenken und die Scharniere neu ausrichten).

Zuletzt die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (d). Damit die Türe richtig schließt, mit einem Gegenstand (z.B. Schraubendreher) auf die Bügel drücken (e).

Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Betriebskontrolllampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen“ beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?

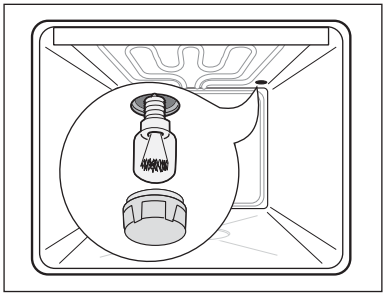
Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen” ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung herausdrehen und die Backofenlampe austauschen. Anschließend das Abdeckglas wieder einsetzen.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Arti - kel-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

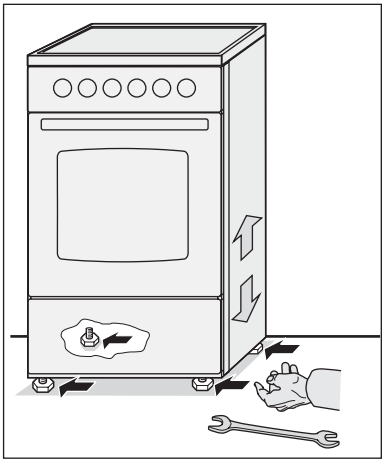
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Bei der Entsorgung des Gerätes: Ziehen Sie den Netzstecker, schneiden sie die elektrische Zuleitung ab und beseitigen Sie den Stecker mit der Restleitung.
Wenden Sie sich bitte zum Entsorgen Ihres Altgerätes an die nächstgelegene Entsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (EN 60335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.
- Der Abstand zwischen Kochstelle und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Anschlussleitung hinter dem Standherd muss so verlegt werden, dass sie die Rückwand des Herdes nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.



Herdaufstellung

Das Gerät ist auf den Fußboden oder auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage (50 x 60 cm) zu stellen. Um die Kippgefahr zu vermeiden, muss das Gerät standfest aufgestellt werden.

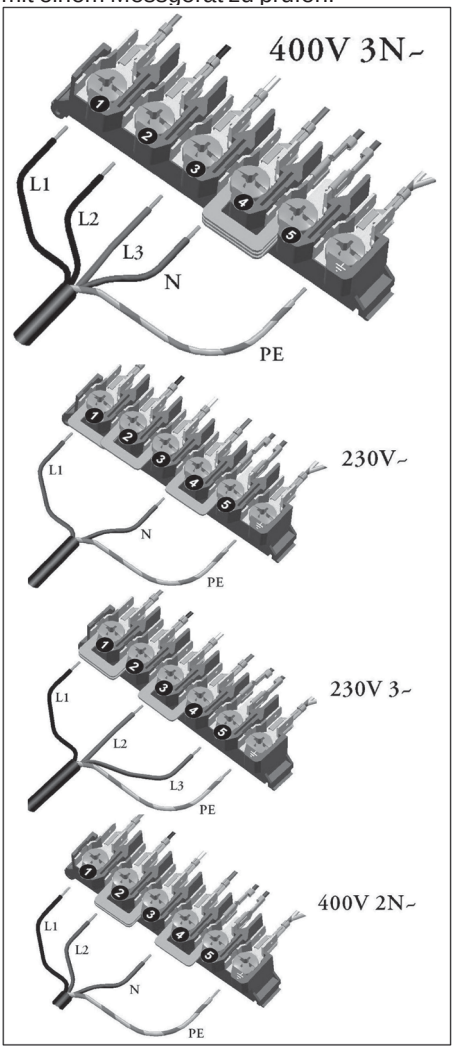
Mit den im Gerätesockel montierten vier Stellfüßen das Gerät waagerecht ausrichten und die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Die Stellfüße lassen sich leicht drehen, wenn der Gerät zur Entlastung etwas angekippt wird. Zur Einstellung kann auch ein Gabelschlüssel (nicht im Lieferumfang) verwendet werden.

Wichtig: Beim Einschiebens des Gerätes in die Nische darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder dass das Gerät darauf steht.
Die Leitung kann beschädigt werden!

Elektrischer Anschluss nur durch den technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur! Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!



Elektroanschluss

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die Länge der Anschlussleitung soll etwa 1,5m sein, damit das Gerät vor dem Einschieben angeschlossen werden kann.

Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise

Auf der Rückseite des Gerätes mit einem Schraubendreher die Schrauben etwas lösen und Schutzdeckel abnehmen.

Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen und den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen. Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!

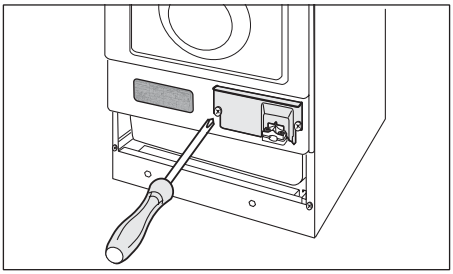
Die Zugentlastung festschrauben, den Schutzdeckel einsetzen und Schrauben festziehen.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = spannungsführende Außenleiter.
Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter, Leitungsfarbe in der Regel blau. **Auf richtigen N - Anschluss achten !**

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb



Technische Daten

Elektro-Standherd 310/124		
Abmessungen		
Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	85/ 50/ 60
Leergewicht, ca.	kg	53
Kochstelle		
hinten links	Ø cm / kW	14 / 1,2 (HL)
vorne links	Ø cm / kW	18 / 1,8 (HL)
vorne rechts	Ø cm / kW	14 / 1,2 (HL)
hinten rechts (Bräterstelle)	Ø cm / kW	14 bzw. 14x25 / max. 2,0 (HL)
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	4
Oberhitze-/ Unterhitzeheizkörper	W	1000/ 900
Grillheizkörper	W	1900
Backofenbeleuchtung	W	25
Betriebsarten		
Unterhitze	W	900
Ober-/ Unterhitze	W	1900
Grill	W	2900
max. Temperatur	°C	290
Zubehör/ Ausstattung		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V~
Gesamt-Anschlusswert	kW	9,1
Backofen, gesamt	kW	2,9
Kochstellen, gesamt	kW	6,2

HL=High-Light Heizkörper

Störung - was tun?

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Geräts. Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch alle in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung. Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden, steht Ihnen selbstverständlich für die Betreuung Ihres Geräts ein gut ausgerüsteter, technischer Kundendienst (Profectis), der das gesamte Bundesgebiet umfasst, zur Verfügung.

Sie erreichen ihn unter der Telefon-Rufnummer **0180-55408.**
Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an: vollständige Anschrift, Telefon-Nummer mit Vorwahl, sowie die Produkt- und Artikel-Nummer Ihres Geräts.

Die Produkt- u. Artikel-Nummer finden Sie auf dem Geräte-Typenschild.
Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Die Angabe der beiden Nummern macht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung möglich, so dass Ihr Gerät voraussichtlich beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann. Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendiensttechnikers erspart.

Übertragen Sie die Nummern vom Typschild gleich in diese Gebrauchs-anweisung.

Produkt-Nummer _____

Artikel-Nummer _____

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Profectis-Kundendienststelle unter der bundesweiten Telefon-Rufnummer 0180-55408 zu wenden.

NECKERMANN VERSAND AG

neckermann VERSAND